ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

LA SICUREZZA VOSTRA E DEGLI ALTRI È MOLTO IMPORTANTE

Questo manuale e l'apparecchio stesso forniscono importanti avvisi per la sicurezza, che devono essere letti e a cui è necessario attenersi sempre.

Questo è il simbolo di pericolo per la sicurezza, che avverte gli utenti dei potenziali rischi per se stessi e per gli altri. Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:

⚠ PERICOLO **Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.**

⚠ AVVERTENZA **Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi.**

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo esistente ed indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un uso non corretto dell'apparecchio.
Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni di imballaggio e disimballaggio.
- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del produttore e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che non sia specificatamente affermato nel manuale dell'utente.
- Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione devono essere effettuate unicamente da personale qualificato. Rivolgersi a centri di assistenza autorizzati.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da collegare l'apparecchio, una volta posizionato nell'ubicazione definitiva, alla presa di corrente di rete.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- Non utilizzare prese multiple se il forno è dotato di una spina.
- Non utilizzare prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione.

- I componenti elettrici non devono essere accessibili all'utente dopo l'installazione.
- Se la superficie della piastra a induzione è lesionata, non utilizzarla e spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche (solo per modelli con la funzione di induzione).
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso come elettrodomestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (ad esempio, il riscaldamento di ambienti). Il produttore declina qualsiasi responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- L'apparecchio e le parti accessibili diventano bollenti durante l'uso. Non toccare le resistenze. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate solo se sorvegliati o se hanno ricevuto istruzioni sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e sono consapevoli dei rischi. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.
- Durante e dopo l'uso non toccare le resistenze o le superfici interne dell'apparecchio perché possono causare ustioni. Evitare contatti con stoffe o altri materiali infiammabili finché tutti i componenti dell'apparecchio non sono completamente raffreddati.
- A fine cottura, aprire la porta dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore prima di accedere al suo interno. Quando la porta dell'apparecchio è chiusa, l'aria calda fuoriesce dall'apertura sopra il pannello di controllo. Non ostruire in nessun caso le aperture di ventilazione.
- Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori facendo attenzione a non toccare le resistenze.

- Non riporre materiale infiammabile nell'apparecchio o nelle sue vicinanze. Se l'apparecchio dovesse essere messo in funzione inavvertitamente, potrebbe incendiarsi.
- Non scaldare o cucinare utilizzando barattoli o contenitori chiusi ermeticamente nell'apparecchio. La pressione che si sviluppa all'interno potrebbe far scoppiare il barattolo, danneggiando l'apparecchio.
- Non usare recipienti in materiale sintetico.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione dei cibi.
- Se per la cottura degli alimenti si aggiungono bevande alcoliche (ad esempio, rum, cognac, vino), tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate. Non è quindi escluso che i vapori generati possano infiammarsi quando entrano in contatto con le resistenze elettriche.
- Non usare pulitrici a getto di vapore.
- Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi. Tenere i bambini lontani dal forno durante il ciclo di pirolisi. Rimuovere le fuoriuscite dalla cavità del forno prima del ciclo di pulizia (solo per forni con funzione di pirolisi).
- Utilizzare esclusivamente termosonde raccomandate per questo forno.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno, in quanto potrebbero graffiare la superficie con il rischio di rottura del vetro.
- Per evitare il rischio di scossa elettrica, assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada.
- Non utilizzare carta di alluminio per coprire gli alimenti all'interno del recipiente di cottura (solo per forni forniti con recipienti di cottura).

Smaltimento degli elettrodomestici

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima della rottamazione, renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.
- Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di elettrodomestici, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

INSTALLAZIONE

Dopo aver disimballato il forno verificare che non si sia danneggiato durante il trasporto e che la porta si chiuda perfettamente. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti. Per prevenire eventuali danni, si consiglia di rimuovere il forno dalla base in polistirolo soltanto prima dell'installazione.

PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO

- I mobili della cucina adiacenti al forno devono resistere al calore (min 90°C).
- Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il forno e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.
- La parte inferiore del forno non deve più essere accessibile dopo l'installazione.
- Per un corretto funzionamento del prodotto non ostruire l'apertura minima tra piano di lavoro e il lato superiore del forno.

CONNESSIONE ALLA RETE ELETTRICA

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola del prodotto sia la stessa della rete elettrica. Essa si trova sul bordo anteriore del forno (visibile quando la porta è aperta).

- Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) devono essere effettuate unicamente da personale qualificato. Rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.

RACCOMANDAZIONI GENERALI

Prima dell'utilizzo:

- Rimuovere protezioni di cartone, pellicole trasparenti ed etichette adesive dagli accessori.
- Togliere gli accessori dal forno e riscaldarlo a 200°C per un'ora circa in modo da eliminare odori e fumi derivanti da materiale isolante e grassi di protezione.

Durante l'utilizzo:

- Non appoggiare pesi sulla porta in quanto essi potrebbero danneggiarla.
- Non aggrapparsi alla porta o appendere oggetti alla maniglia.
- Non ricoprire l'interno del forno con fogli di alluminio.
- Non versare mai acqua all'interno del forno caldo; lo smalto potrebbe danneggiarsi.
- Non trascinare sul fondo del forno pentole o tegami per non rovinare lo smalto.
- Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi non vadano a toccare le parti calde del forno o ad incastrarsi nella porta.
- Non esporre il forno agli agenti atmosferici.

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Smaltimento imballaggio

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio (♺). Le diverse parti dell'imballaggio non devono essere disperse nell'ambiente, ma smaltite in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

Smaltimento prodotto

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.
- Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Risparmio energetico

- Preriscaldare l'apparecchio solo se indicato nella tabella di cottura o nella vostra ricetta.
- Usare stampi da forno scuri, laccati o smaltati, perché assorbono molto meglio il calore.
- Spegnere il forno 10/15 minuti prima del tempo totale di cottura impostato. Nel caso di cibi che richiedono tempi lunghi, questi continueranno comunque a cuocere.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

- Questo apparecchio, destinato ad entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento (CE) n.1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione"2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti), requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.

GUIDA RICERCA GUASTI

Il forno non funziona:

- Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia connesso elettricamente.
- Spegnere e riaccendere il forno, per accertare che l'inconveniente sia stato ovviato.

Il programmatore elettronico non funziona:

- Se sul display viene visualizzata una "F" seguita da un numero, contattare il Servizio Assistenza più vicino. Specificare in tal caso il numero che segue la lettera "F".

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in "Guida ricerca guasti".
2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato.

Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.
Indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del forno;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sul bordo interno destro della cavità del forno (visibile a porta aperta). Il numero Assistenza è anche riportato sul libretto di garanzia;
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero telefonico.

SERVICE 0000 000 00000

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un **Centro di Assistenza Tecnica autorizzato** (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

PULIZIA

⚠ AVVERTENZA

- **Non usare assolutamente pulitrici a getto di vapore.**
- **Effettuare la pulizia ad apparecchio freddo.**
- **Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**

Esterno del forno

IMPORTANTE: non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con l'apparecchio, pulirlo subito con un panno in microfibra umido

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere all'acqua qualche goccia di detersivo per i piatti. Asciugare con un panno asciutto.

Interno del forno

IMPORTANTE: Non utilizzare spugne abrasive, pagliette o raschietti metallici. Il loro impiego, col tempo, potrebbe rovinare le superfici smaltate e il vetro della porta.

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo (es. alimenti ad alto contenuto di zucchero).
- Usare detergenti specifici per la pulizia del forno ed attenersi alle indicazioni del Fabbricante.
- Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici. Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla (vedi MANUTENZIONE).
- La resistenza superiore del grill (vedi MANUTENZIONE) è abbassabile (solo in alcuni modelli) per pulire la parte superiore dell'interno dell'apparecchio.

NOTA: durante le cotture prolungate di alimenti ricchi di acqua (es. pizza, verdure, ecc.) è possibile la formazione di condensa all'interno della porta e sulla guarnizione. A forno freddo, asciugare con un panno o una spugna.

Accessori:

- Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi.
- I residui di cibo possono essere rimossi con una idonea spazzola o con una spugna.

Pulizia della paratia posteriore e dei pannelli laterali catalitici (se in dotazione):

IMPORTANTE: non usare detergenti corrosivi o abrasivi, spazzole ruvide, spugne per pentole o spray per forno che potrebbero danneggiare la superficie catalitica, facendole perdere le sue proprietà autopulenti.

- Far funzionare il forno a vuoto ad una temperatura di 200°C per circa un'ora con la funzione ventilato.
- Al termine, lasciare raffreddare l'apparecchio ed usare una spugna per rimuovere eventuali residui di cibo.

MANUTENZIONE

⚠ AVVERTENZA

- **Utilizzare guanti protettivi.**
- **Eseguire le operazioni indicate ad apparecchio freddo.**
- **Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**

RIMOZIONE DELLA PORTA

Per togliere la porta:

1. Aprire completamente la porta.
2. Sollevare le levette di arresto delle cerniere in avanti fino al fermo (Fig. 1).
3. Chiudere la porta fino al bloccaggio (A), sollevarla (B) e ruotarla (C) fino allo sganciamento della stessa (D) (Fig. 2).

Per riposizionare la porta:

1. Inserire le cerniere nelle apposite sedi.
2. Aprire completamente la porta.
3. Abbassare le due levette di arresto.
4. Chiudere la porta.

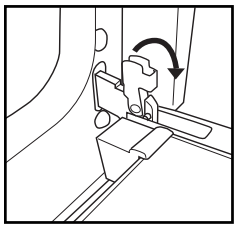


Fig. 1

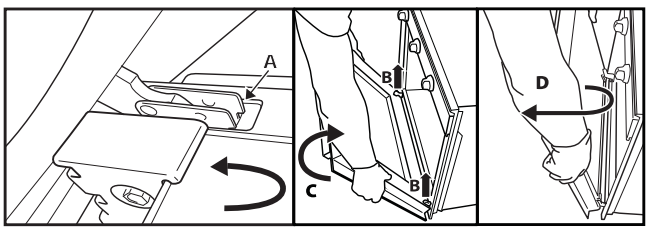


Fig. 2

SPOSTAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE (SOLO PER ALCUNI MODELLI)

1. Rimuovere le griglie porta accessori laterali (Fig. 3).
2. Estrarre leggermente la resistenza (Fig. 4) e abbassarla (Fig. 5).
3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sè, assicurandosi che appoggi sulle apposite sedi laterali.

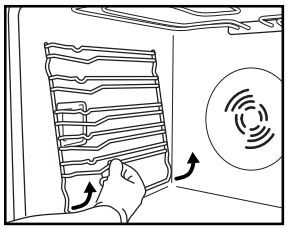


Fig. 3

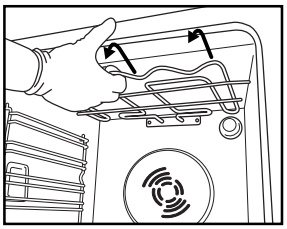


Fig. 4

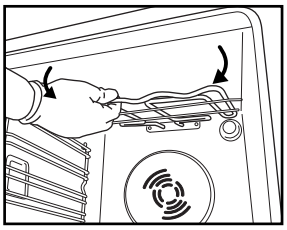


Fig. 5

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

Per sostituire la lampada posteriore (se in dotazione):

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare il copri-lampada (Fig. 6), sostituire la lampada (per il tipo vedere nota) e riavvitare il copri-lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Per sostituire la lampada laterale (se in dotazione):

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Rimuovere le griglie porta accessori laterali, se in dotazione (Fig. 3).
3. Fare leva verso l'esterno con un cacciavite a taglio fino a rimuovere il coprilampada (Fig. 7).
4. Sostituire la lampada (per il tipo vedere nota) (Fig. 8).
5. Riposizionare il coprilampada e spingerlo contro la parete per agganciarlo correttamente (Fig. 9).
6. Rimontare le griglie porta accessori laterali.
7. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

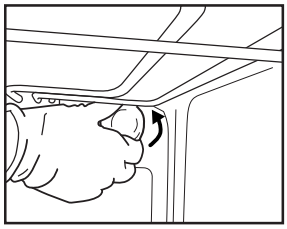


Fig. 6

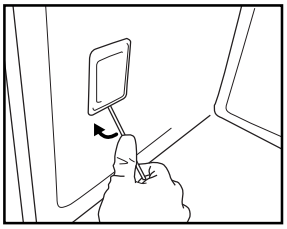


Fig. 7

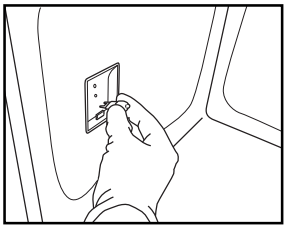


Fig. 8

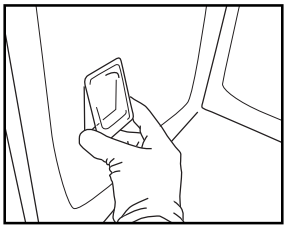


Fig. 9

NOTA:

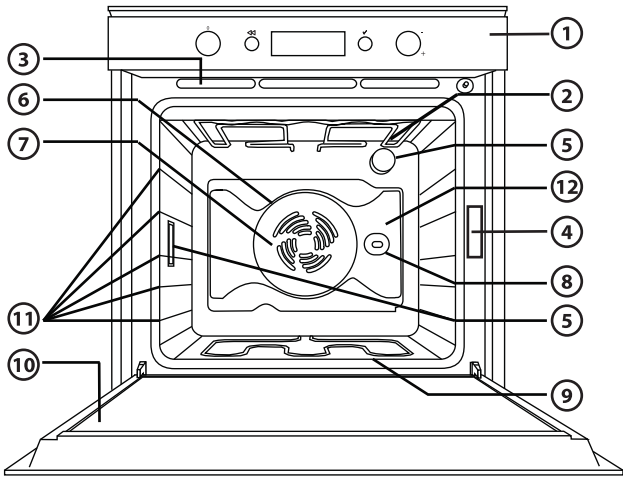
- Usare solo lampade ad incandescenza da 25-40W/230V tipo E-14, T300°C, o lampade alogene da 20-40W/230 V tipo G9, T300°C.
- La lampada utilizzata nell'apparecchio è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009).
- Le lampade sono disponibili presso i Servizi Assistenza Clienti.

IMPORTANTE:

- **In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali.**
- **Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coprilampada.**

ISTRUZIONI PER L'USO DEL FORNO

PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO CONSULTARE LA PARTE RELATIVA ALL'INSTALLAZIONE



1. Pannello comandi
2. Resistenza superiore/grill
3. Ventola raffreddamento (non visibile)
4. Targhetta matricola (da non rimuovere)
5. Lampade
6. Resistenza circolare (non visibile)
7. Ventola
8. Girarrosto (se in dotazione)
9. Resistenza inferiore (non visibile)
10. Porta
11. Posizione dei ripiani (il numero di livello è indicato sul frontale del forno)
12. Paratia

NOTA:

- Durante la cottura, è possibile che la ventola di raffreddamento si attivi ad intermittenza per ridurre il consumo energetico.
- A fine cottura, dopo lo spegnimento del forno, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per un certo intervallo di tempo.
- Quando la porta del forno viene aperta durante la cottura, le resistenze si spengono.

ACCESSORI IN DOTAZIONE

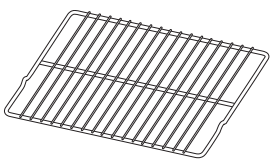


Fig. A

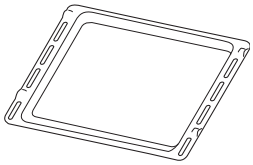


Fig. B

A. GRIGLIA: da usare per la cottura di cibi o come supporto per pentole, tortiere o qualunque recipiente adatto alla cottura in forno.

B. LECCARDA: da usare, posizionata sotto la griglia, per raccogliere grasso o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, etc.

La quantità degli accessori può variare in base al modello acquistato.

ACCESSORI NON IN DOTAZIONE

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

INSERIMENTO DI GRIGLIE E ALTRI ACCESSORI ALL'INTERNO DEL FORNO

1. Inserire la griglia orizzontalmente, con la parte rialzata “A” orientata verso l'alto (Fig. 1).
2. Per gli altri accessori, come leccarda e piastra dolci, l'inserimento avviene con la parte rialzata sulla sezione piatta “B” rivolta verso l'alto (Fig. 2).

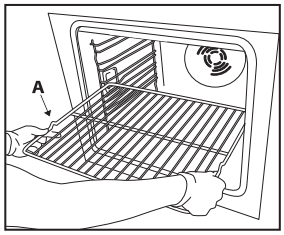


Fig. 1

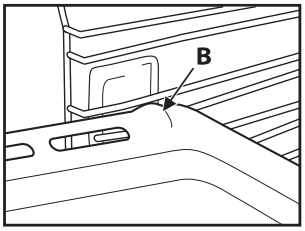
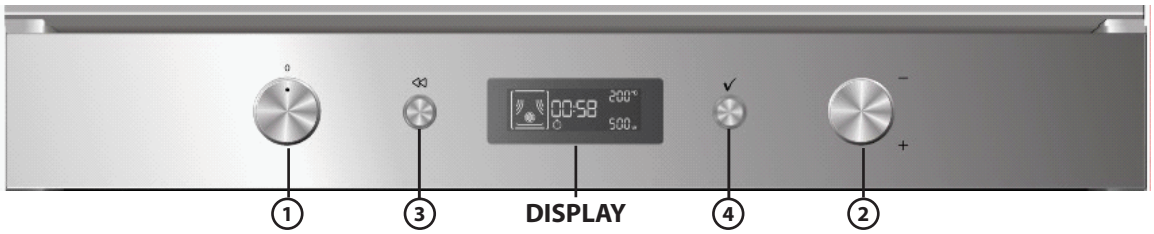


Fig. 2

DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI

PROGRAMMATORE ELETTRONICO



1. **MANOPOLA FUNZIONI:** accensione/spegnimento e selezione delle funzioni
2. **MANOPOLA NAVIGAZIONE:** navigazione nel menù, regolazione valori preimpostati

NOTA: le due manopole sono a scomparsa. Fare pressione al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.

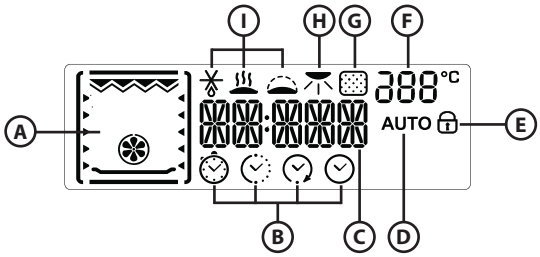
3. **TASTO ⏪ :** per tornare alla schermata precedente
4. **TASTO ✓:** per selezionare e confermare le impostazioni

ELENCO FUNZIONI

Ruotando la manopola “Funzioni” in una posizione qualsiasi, il forno si attiva: il display visualizza le funzioni o i sottomenù associati a ciascuna di esse.
I sottomenù risultano disponibili e selezionabili posizionando la manopola sulle funzioni GRILL, FUNZIONI SPECIALI, IMPOSTAZIONI, PANE/PIZZA, PULIZIA AUTOMATICA.

NOTA: per l’elenco e la descrizione delle funzioni fare riferimento alla specifica tabella a pag. 79.

DESCRIZIONE DISPLAY

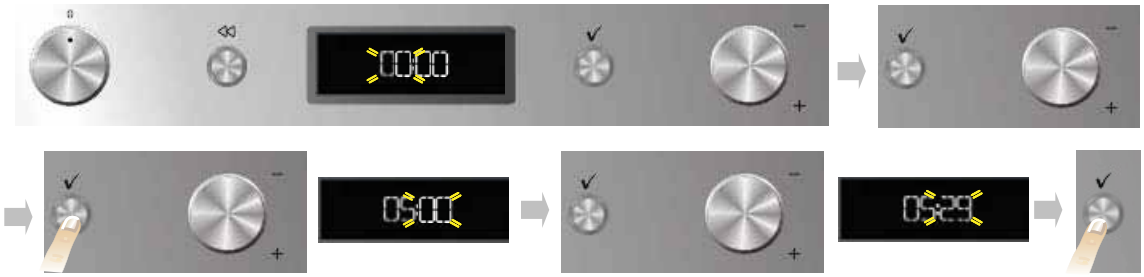


A. Visualizzazione degli elementi riscaldanti attivi per le diverse funzioni
B. Simboli riguardanti la gestione del tempo: timer, durata di cottura, ora di fine cottura, ora corrente
C. Informazioni relative alle funzioni prescelte
D. Funzione automatica PANE/PIZZA selezionata
E. Indicazione porta forno chiusa durante il ciclo di pulizia automatica (pirolisi)
F. Temperatura interna forno
G. Funzione pirolisi (non disponibile su questo modello)
H. Doratura
I. Funzioni speciali: Scongelamento, Mantenere in caldo, Lievitazione, Termoventilato Eco

ATTIVAZIONE DEL FORNO - SELEZIONE LINGUA

Quando si accende il forno per la prima volta, sul display è visualizzato ENGLISH.
Ruotare la manopola “Navigazione” fino a visualizzare la lingua desiderata, quindi premere il tasto ✓ per confermare.

IMPOSTAZIONE ORA CORRENTE



Dopo la selezione della lingua, è necessario impostare l'ora corrente. Sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.

1. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare l'ora corretta.
2. Premere il tasto ⊘ per confermare; sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.
3. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare i minuti corretti.
4. Premere il tasto ⊘ per confermare.

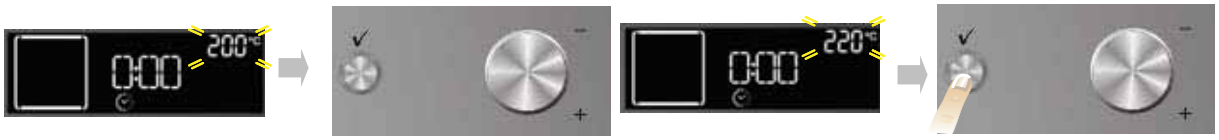
Per modificare l'ora corrente, per esempio a seguito di un'interruzione dell'alimentazione elettrica, vedere il paragrafo successivo (IMPOSTAZIONI).

SELEZIONE DELLE FUNZIONI DI COTTURA

1. Ruotare la manopola "Funzioni" su quella prescelta: le impostazioni di cottura appaiono sul display.
2. Se i parametri proposti corrispondono a quelli desiderati, premere il tasto ⊘. Per modificarli procedere come indicato di seguito.

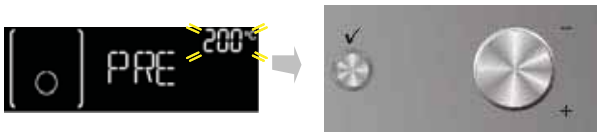
IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA/POTENZA DEL GRILL

Per modificare la temperatura o la potenza del grill procedere come segue:



1. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare il valore desiderato.
2. Premere il tasto ⊘ per confermare.

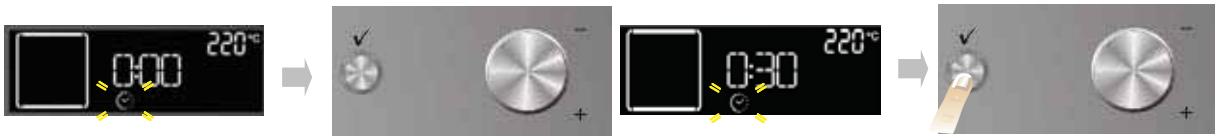
PRERISCALDAMENTO RAPIDO



1. Selezionare la funzione preriscaldamento rapido ruotando la manopola "Funzioni" in corrispondenza del simbolo.
2. Confermare con il tasto ⊘: le impostazioni appaiono sul display.
3. Se la temperatura proposta corrisponde a quella desiderata premere il tasto ⊘. Per modificarla procedere come indicato nei paragrafi precedenti. Sul display appare la scritta **PRE**. Al raggiungimento della temperatura impostata, questa verrà sostituita dal relativo valore (es. 200°C) accompagnato da un segnale acustico. Al termine della fase di preriscaldamento, il forno seleziona automaticamente la funzione statico.
   A questo punto inserire la pietanza e procedere alla cottura.
4. Se si desidera impostare una funzione di cottura differente, ruotare la manopola "Funzioni" e selezionare quella desiderata.

IMPOSTAZIONE DELLA DURATA DI COTTURA

Questa funzione consente di cuocere per un tempo definito, da un minimo di 1 minuto fino al tempo massimo consentito dalla funzione selezionata, allo scadere del quale, il forno si spegne automaticamente.



1. Dopo aver confermato la temperatura, il simbolo lampeggia.
2. Ruotare la manopola Regolazione fino a visualizzare il tempo di cottura desiderato.
3. Confermare il tempo di cottura premendo il tasto ⊘.

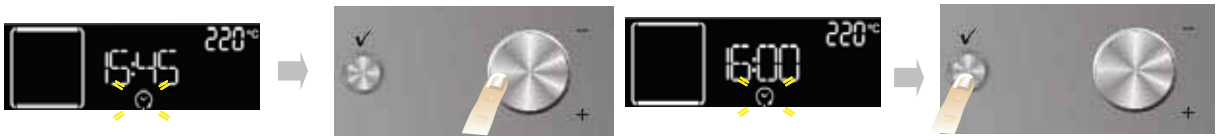
IMPOSTAZIONE DELL'ORA DI FINE COTTURA/AVVIO RITARDATO

IMPORTANTE: il settaggio avvio ritardato non è disponibile per le seguenti funzioni: PRERISCALDAM. RAPIDO, PANE/PIZZA.

NOTA: con questo settaggio, la temperatura selezionata viene raggiunta in modo più graduale, per cui i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quelli riportati nella tabella di cottura.

È possibile impostare l'ora di fine cottura desiderata, ritardando l'avvio del forno fino ad un massimo di 23 ore e 59 minuti, a partire dall'ora corrente. Questo è possibile solo dopo aver impostato una durata di cottura.

Dopo aver impostato la durata della cottura, sul display viene visualizzata l'ora di fine cottura (ad esempio 15:45) ed il simbolo lampeggia.



Per ritardare la fine cottura, posticipando l'avvio del forno, procedere come segue:

1. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare l'ora in cui si desidera terminare la cottura (ad esempio 16:00).
2. Confermare il valore prescelto premendo il tasto ⊘: i due punti dell'ora di fine cottura lampeggiano, ad indicare che l'impostazione è stata effettuata correttamente.
3. Il forno ritarderà l'avvio automaticamente in modo da terminare la cottura all'ora pre-impostata.

In ogni momento, è possibile modificare i valori impostati (temperatura, livello del grill, tempo di cottura) utilizzando il tasto ⏮ per tornare indietro, la manopola "Navigazione" per modificare i valori e il tasto ⊘ per confermare.

CONTAMINUTI

Questa funzione può essere utilizzata solo a forno spento ed è utile, ad esempio, per controllare il tempo di cottura della pasta. Il tempo massimo che è possibile impostare è di 23 ore e 59 minuti.

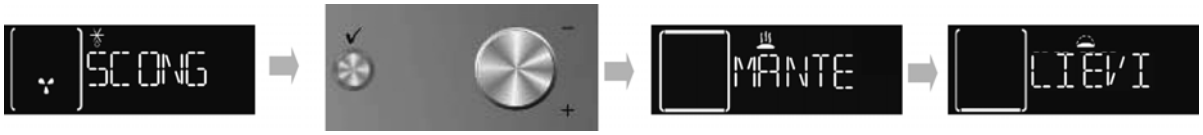
1. Con la manopola "Funzioni" sullo zero, ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare il tempo desiderato.
2. Premere il tasto ⊘ per avviare il conto alla rovescia. Allo scadere del tempo impostato sul display appare "END" accompagnato da un segnale acustico. Per interromperlo, premere il tasto ⊘ (sul display appare l'ora corrente).

BLOCCO TASTI (KEY-LOCK)

Questa funzione consente di bloccare l'utilizzo dei tasti e delle manopole sul pannello di controllo.
Per attivarla, premere contemporaneamente i tasti ⏮ e ⊘ per almeno 3 secondi. Se attivata, la funzionalità dei tasti risulta bloccata e sul display viene visualizzata una chiave. Questa funzione è attivabile anche durante la cottura. Per disattivarla, ripetere la procedura sopraindicata. Con il blocca tasti inserito, é possibile spegnere il forno ruotando la manopola sullo 0 (zero). In questo caso, però, occorrerà reimpostare la funzione precedentemente selezionata.

SELEZIONE FUNZIONI SPECIALI

Posizionando l'indice della manopola "Funzioni" in corrispondenza del simbolo si accede ad un sottomenù contenente quattro funzioni speciali.
Per esplorare, selezionare ed avviare una di queste funzioni, procedere come segue:



1. Ruotare la manopola "Funzioni" sul simbolo : il display visualizza "SCONGELAMENTO" e il relativo simbolo associato a questa funzione.
2. Ruotare la manopola "Navigazione" per scorrere l'elenco delle funzioni: SCONGELAMENTO, MANTENERE IN CALDO, LIEVITAZIONE, TERMOVENTILATO ECO.
3. Premere il tasto ⊘ per confermare.

DORATURA

Al termine della cottura, per le funzioni che lo consentono, sul display viene proposta la possibilità di effettuare una doratura della vostra pietanza. Questa funzione è attivabile solo nel caso abbiate impostato una durata di cottura.

Scaduto il tempo di cottura, il display visualizza: "✓ PER DORARE" (premere ✓ per dorare). Premendo il tasto ⊘, il forno avvia la fase di doratura per una durata di 5 minuti. Questa funzione può essere eseguita solo due volte.

SELEZIONE FUNZIONE PANE/PIZZA

Posizionando l'indice della manopola "Funzioni" in corrispondenza del simbolo si accede ad un sottomenù contenente due funzioni automatiche di cottura per "pane" e "pizza".

Pane

1. Ruotare la manopola “Funzioni” sul simbolo : il display visualizza “PANE” con a fianco la scritta AUTO.
2. Premere ⊘ per selezionare la funzione.
3. Ruotare la manopola “Navigazione” per impostare la temperatura desiderata (tra 180°C e 220°C) e confermare con il tasto ⊘.
4. Ruotare la manopola “Navigazione” per impostare la durata di cottura desiderata e premere ⊘ per avviare la cottura.

Pizza

1. Ruotare la manopola Funzioni sul simbolo : il display visualizza “PANE”. Per selezionare la funzione “PIZZA”, procedere come segue:
2. Ruotare la manopola “Navigazione”: “PIZZA” appare sul display.
3. Premere ⊘ per selezionare la funzione.
4. Ruotare la manopola “Navigazione” per impostare la temperatura desiderata (tra 220°C e 250°C) e confermare con il tasto ⊘.
5. Ruotare la manopola “Navigazione” per impostare la durata di cottura desiderata e premere ⊘ per avviare la cottura.

IMPOSTAZIONI

Posizionando l’indice della manopola “Funzioni” in corrispondenza del simbolo si accede ad un sottomenù contenente cinque impostazioni del display che è possibile modificare.

Lingua

1. Ruotare la manopola “Navigazione” fino a visualizzare LANGUAGE.
2. Premere il tasto ⊘ per accedere alle impostazioni
3. Ruotare la manopola “Navigazione” fino alla visualizzazione della lingua desiderata e confermare con il tasto ⊘.

Orologio

Ruotare la manopola “Navigazione” fino a visualizzazione ORA. Per modificare l’ora, riferirsi al paragrafo precedente (IMPOSTAZIONE ORA CORRENTE).

Eco

Quando è selezionata (ON) la modalità ECO, il display riduce la luminosità e dopo 3 minuti da quando il forno è in stand-by mostra l’orologio. Per visualizzare le informazioni sul display basta premere uno dei tasti o ruotare una delle manopole.

1. Ruotare la manopola “Navigazione” fino a visualizzare “ECO”.
2. Premere il tasto ⊘ per accedere alla impostazioni (ON/OFF).
3. Ruotare la manopola “Navigazione” per selezionare l’impostazione desiderata e confermare con il tasto ⊘.
4. Durante la cottura, se è attivata la modalità Eco, la lampadina all’interno del forno si spegne dopo 1 minuto di cottura, per riattivarsi ad ogni interazione dell’utente.

Segnale acustico

Per attivare o disattivare il segnale acustico procedere come segue:

1. Ruotare la manopola “Navigazione” fino a visualizzare “SUONO”.
2. Premere il tasto ⊘ per accedere alla impostazioni (ON/OFF).
3. Ruotare la manopola “Navigazione” per selezionare l’impostazione desiderata e confermare con il tasto ⊘.

Luminosità

Per modificare la luminosità dello schermo procedere come segue:

1. Ruotare la manopola “Navigazione” fino a visualizzare “LUMINOSITÁ”.
2. Premere il tasto ⊘: il numero 1 appare sul display.
3. Ruotare la manopola “Navigazione” per aumentare o diminuire la luminosità e confermare con il tasto ⊘.

TABELLA DESCRIZIONE FUNZIONI

MANOPOLA FUNZIONI			
0		**OFF**	Per interrompere la cottura e spegnere il forno.
		LAMPADINA	Per accendere/spegnere la lampada all'interno del forno.
	FUNZIONI SPECIALI	**SCONGELAMENTO**	Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Si consiglia di posizionare il cibo sul livello centrale. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire la disidratazione della superficie.
		MANTENERE IN CALDO	Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti (es: carni, fritture, sformati). Si consiglia di riporre il cibo sul livello centrale. La funzione non si attiva se la temperatura in cavità è superiore ai 65°C.
		LIEVITAZIONE	Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, la funzione non si attiva se la temperatura in cavità è superiore ai 40°C. Posizionare l'impasto sul 2° livello. Non occorre preriscaldare il forno.
		ECO TERMOVENTILATO	Per cuocere arrosti ripieni e pezzi di carne su un solo livello. Questa funzione è supportata dall'attivazione della ventola intermittente a bassa velocità affinché i cibi non si secchino eccessivamente. Quando questa funzione ECO è inserita, la lampada rimane spenta durante la cottura ed è possibile accenderla di nuovo temporaneamente premendo il tasto di conferma. Per ottimizzare l'efficienza energetica, si consiglia di non aprire la porta durante la cottura. Si consiglia di utilizzare il 3° livello. Non occorre preriscaldare il forno.
		STATICO	Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Utilizzare il 3° livello. Per la cottura di pizze, torte salate e dolci con ripieno liquido utilizzare, invece, il 1° o 2° livello. Non occorre preriscaldare il forno.
		VENTILATO	Per cuocere carni e torte con ripieno liquido (salate o dolci) su un solo ripiano. Utilizzare il 3° livello. Non occorre preriscaldare il forno.
		TERMOVENTILATO	Per cuocere contemporaneamente su piu' ripiani (massimo tre) alimenti, anche diversi, che richiedono medesima temperatura di cottura (es.: pesce, verdure, dolci). La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro. Utilizzare il 2° livello per cotture su singolo ripiano, il 1° e 4° per cotture su due ripiani, e 1°, 3°, 5° per cotture su tre ripiani. Non occorre preriscaldare il forno.
		MAXI COOKING	Per cuocere carni di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Utilizzare il 1° o il 2° livello in base alle dimensioni della carne. Non occorre preriscaldare il forno. Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una brunitura omogenea su entrambi i lati. È preferibile inumidirla di tanto in tanto per non farla seccare eccessivamente.

MANOPOLA FUNZIONI (Continua)		
	GRILL	Per grigliare costate, spiedini, salsicce; gratinare verdure o dorare il pane. Si suggerisce di posizionare il cibo sul 4° o 5° livello. Per la grigliatura di carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 3°/4° livello aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa.
	TURBO GRILL	Per arrostire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Posizionare il cibo sui livelli centrali. Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 1°/2° livello, aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, ove il relativo accessorio sia presente.
	IMPOSTAZIONI	Per impostare il display (lingua, ora, luminosità, volume del segnale acustico, risparmio energetico).
	PANE/PIZZA	Per cuocere diversi tipi e formati di pane e pizza. All'interno di questa funzione, sono presenti due programmi le cui impostazioni sono predefinite. Basterà soltanto indicare i valori richiesti (temperatura e tempo) e il forno gestirà automaticamente il ciclo di cottura ottimale. Posizionare l'impasto al 2° livello dopo aver preriscaldato il forno.
	PRERISCALDAM. RAPIDO	Per preriscaldare il forno rapidamente. Al termine della fase di preriscaldamento, il forno seleziona automaticamente la funzione statico. Se si desidera impostare una funzione di cottura differente, ruotare la manopola "Funzioni" e selezionare quella desiderata.

TABELLA DI COTTURA

Ricetta	Funzione	Preriscal-damento	Livello (dal basso)	Temp. (°C)	Tempo (min)	Accessori e note
Torte a lievitazione		-	2/3	160-180	30-90	Tortiera su griglia
		-	1-4	160-180	30-90	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		-	3	160-200	35-90	Leccarda / piastra dolci o tortiera su griglia
		-	1-4	160-200	40-90	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
Biscotti / Tortine		-	3	170-180	20-45	Leccarda / piastra dolci
		-	1-4	160-170	20-45	Liv. 4: griglia Liv. 1: leccarda / piastra dolci
		-	1 - 3 - 5	160 - 170	20 - 45*	Liv. 5: teglia su griglia Liv. 3: teglia su griglia Liv. 1: leccarda / piastra dolci
Bignè		-	3	180-200	30-40	Leccarda / piastra dolci
		-	1-4	180-190	35-45	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda / piastra dolci
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	35 - 45*	Liv. 5: teglia su griglia Liv. 3: teglia su griglia Liv. 1: leccarda / piastra dolci
Meringhe		-	3	90	110-150	Leccarda / piastra dolci
		-	1-4	90	140-160	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda / piastra dolci
		-	1 - 3 - 5	90	140 - 160*	Liv. 5: teglia su griglia Liv. 3: teglia su griglia Liv. 1: leccarda / piastra dolci
Pane / Pizza / Focaccia		-	1/2	190-250	15-50	Leccarda / piastra dolci
		-	1-4	190-250	20-50	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda / piastra dolci
		-	1 - 3 - 5	190 - 250	25 - 50*	Liv. 5: teglia su griglia Liv. 3: teglia su griglia Liv. 1: leccarda / piastra dolci
Pane	 (Pane)	Sì	2	180-220	30-50	Leccarda / piastra dolci o griglia
Pizza	 (Pizza)	Sì	2	220-250	15-30	Leccarda / piastra dolci
Pizze surgelate		-	3	250	10-20	Liv. 3: leccarda / piastra dolci o griglia
		-	1-4	230-250	10-25	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda / piastra dolci

Ricetta	Funzione	Preriscal-damento	Livello (dal basso)	Temp. (°C)	Tempo (min)	Accessori e note
Torte salate (torta di verdura, quiche)		-	2/3	180-190	40-55	Tortiera su griglia
		-	1-4	180-190	45-70	Liv. 4: tortiera su griglia
						Liv. 1: tortiera su griglia
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	45 - 70*	Liv. 5: tortiera su griglia
						Liv. 3: tortiera su griglia
						Liv. 1: leccarda / piastra dolci + tortiera
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		-	3	190-200	20-30	Leccarda / piastra dolci
		-	1-4	180-190	20-40	Liv. 4: teglia su griglia
						Liv. 1: leccarda / piastra dolci
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	20 - 40*	Liv. 5: teglia su griglia
						Liv. 3: teglia su griglia
						Liv. 1: leccarda / piastra dolci
Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		-	3	190-200	45-65	Leccarda o teglia su griglia
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		-	3	190-200	80-110	Leccarda o teglia su griglia
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		-	3	200-230	50-100	Leccarda o teglia su griglia
Tacchino / Oca 3 kg		-	2	190-200	80-130	Leccarda o teglia su griglia
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)		-	3	180-200	40-60	Leccarda o teglia su griglia
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		-	2	180-200	50-60	Teglia su griglia
Pane tostato		-	5	3 (Alto)	3-6	Griglia
Filetti / tranci di pesce		-	4	2 (Medio)	20-30	Liv. 4: griglia (girare il cibo a metà cottura)
						Liv. 3: leccarda con acqua
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	5	2-3 (Medio-Alto)	15-30	Liv. 5: griglia (girare il cibo a metà cottura)
						Liv. 4: leccarda con acqua
Pollo arrosto 1-1,3 kg		-	2	2 (Medio)	55-70	Liv. 2: griglia (girare il cibo a due terzi della cottura)
						Liv. 1: leccarda con acqua
				3 (Alto)	60-80	Liv. 2: girarrosto (se in dotazione)
						Liv. 1: leccarda con acqua
Roast Beef al sangue 1 kg		-	3	2 (Medio)	35-50	Teglia su griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Cosciotto di agnello / Stinchi		-	3	2 (Medio)	60-90	Leccarda o teglia su griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)

Ricetta	Funzione	Preriscal-damento	Livello (dal basso)	Temp. (°C)	Tempo (min)	Accessori e note
Patate arrosto		-	3	2 (Medio)	45-55	Leccarda / piastra dolci (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Verdure gratinate		-	3	3 (Alto)	10-25	Leccarda o teglia su griglia
Lasagna & Carni		-	1-4	200	50-100*	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
Carni & Patate		-	1-4	200	45-100*	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
Pesce & Verdure		-	1-4	180	30-50*	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
Pasto completo: Crostata (Liv. 5) / Lasagna (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)		-	1 - 3 - 5	190	40-120*	Liv. 5: teglia su griglia Liv. 3: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
Arrosti ripieni		-	3	200	80-120*	leccarda o teglia su griglia
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)		-	3	200	50-100*	leccarda o teglia su griglia

* Il tempo di cottura è indicativo. Le pietanze vanno estratte in tempi diversi a seconda del gusto personale.

RICETTE TESTATE conformemente alla normativa IEC 60350-1:2011-12 i DIN 3360-12:07:07

Ricetta	Funzione	Preriscal-damento	Livello (dal basso)	Temp. (°C)	Tempo (min)	Accessori e note
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Biscotti di pastafrolla (Shortbread)		-	3	170	15-30	Leccarda / piastra dolci
		-	1-4	150	25-45	Liv. 4: piastra dolci Liv. 1: leccarda / piastra dolci
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Piccoli dolci (Small cakes)		-	3	170	25-35	Leccarda / piastra dolci
		-	1-4	160	30-40	Liv. 4: piastra dolci Liv. 1: leccarda / piastra dolci
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Pan di spagna senza grassi (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Tortiera su griglia
		-	1-4	160	35-45	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
Due torte di mele (Two apple pies)		-	2/3	185	70-90	Tortiera su griglia
		-	1-4	175	75-95	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Toast**		-	5	3 (Alto)	3-6	Griglia
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Burgers**		-	5	3 (Alto)	18-30	Liv. 5: griglia (girare il cibo a metà cottura) Liv. 4: leccarda con acqua
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Torta di mele, torta nella teglia (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Leccarda / piastra dolci
		-	1-4	160	55-65	Liv. 4: piastra dolci Liv. 1: leccarda / piastra dolci
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Arrosto di maiale (Roast Pork)		-	2	170	110-150	Liv. 2: leccarda
DIN 3360-12:07 annex C						
Torta piatta (Flat cake)		-	3	170	35-45	Leccarda / piastra dolci
		-	1-4	160	40-50	Liv. 4: piastra dolci Liv. 1: leccarda / piastra dolci

La tabella di cottura contiene suggerimenti sulle funzioni e le temperature di cottura ottimali per ottenere i migliori risultati con qualsiasi tipo di ricetta. Per la cottura su un unico livello usando solo la funzione ventilata, collocare le pietanze sul 2° livello e selezionare la temperatura consigliata per la funzione "TERMOVENTILATO" su più di un ripiano.

** Per grigliare si consiglia di lasciare 3-4 cm liberi dal bordo frontale della griglia per facilitarne l'estrazione.

Le indicazioni nella tabella sono intese senza utilizzo delle guide scorrevoli.

Classe di efficienza energetica (in conformità a EN 60350-1:2013-07)

Per effettuare i test utilizzare la tabella dedicata.

Consumo di energia e tempo di preriscaldamento

Selezionare la funzione PRERISCALDAM. RAPIDO per eseguire il test.

CONSIGLI D'UTILIZZO E SUGGERIMENTI

Come leggere la tabella di cottura

La tabella indica la funzione migliore da utilizzare per un determinato alimento, da cuocere su uno o più ripiani contemporaneamente. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (ove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessorio. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente. Per ottenere migliori risultati, seguire attentamente i consigli riportati sulla tabella di cottura per la scelta degli accessori in dotazione da posizionare sui diversi ripiani.

Cottura di cibi diversi contemporaneamente

Utilizzando la funzione "TERMOVENTILATO", è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: pesce e verdure) che richiedono la stessa temperatura, su differenti ripiani. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

Dolci

- Cuocere i dolci delicati con la funzione statica su un solo livello. Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione con aria forzata e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria.
- Per capire se la torta a lievitazione è cotta, inserire uno stecchino di legno nella parte più alta del dolce. Se lo stecchino rimane asciutto, il dolce è pronto.
- Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi, il dolce potrebbe non crescere omogeneamente sui lati.
- Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.
- I dolci con guarnitura succosa (torte al formaggio o con frutta) richiedono la funzione "VENTILATO". Se il fondo della torta risulta troppo umido, abbassare il livello del ripiano e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

Carni

- Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Nel caso di arrosti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della teglia inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Quando l'arrosto è pronto lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 min, oppure avvolgerlo in carta di alluminio.
- Quando si vogliono grigliare pezzi di carne, per ottenere una cottura uniforme, scegliere parti con lo stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono un tempo di cottura maggiore. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill, posizionando la griglia a livelli inferiori. Girare la carne dopo due terzi della cottura.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua, direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato la carne da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccate quando necessario.

Girarrosto (presente solo in alcuni modelli)

Tale accessorio serve per arrostire uniformemente grossi pezzi di carne e pollame. Infilare la carne sull'asta del girarrosto, legandola con dello spago da cucina se si tratta di pollo e assicurarsi che sia ben ferma prima di inserire l'asta nella sede situata sulla parete frontale del forno e appoggiarla sul relativo supporto. Per evitare la formazione di fumi e raccogliere i liquidi di cottura, si consiglia di inserire al primo livello una leccarda con mezzo litro d'acqua. L'asta è provvista di una manopola di plastica che va rimossa prima di cominciare a cuocere e che va utilizzata a fine cottura per estrarre il cibo dal forno senza scottarsi.

Pizza

Ungere leggermente le teglie per ottenere una pizza croccante anche sul fondo. Distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.

Funzione lievitazione (presente solo in alcuni modelli)

Si consiglia di coprire sempre l'impasto con un panno umido prima di inserirlo in forno. I tempi di lievitazione in tale funzione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperature ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1 kg è di circa un'ora.